

GUNNAR MÄRTENSON

SANDELS EINEELLÄÄN PARTALASSA

Vänrikki Stoolin tarinoihin sisältyvä runo *Sandels* on Runebergin mielikuvituksen luoma, se ei selosta historiallisia tapahtumia, joskin tietyt runon alkujuuret ulottuvat aina lokakuun 27. päivänä 1808 käytyyn Koljonvirran taisteluun. Sinänsä on siis tarkoituksetonta syventyä tutkimaan runon todellisuuspohjaa, mutta näin on kuitenkin useita kertoja tehty eri sotahistoriallisten tutkijoiden toimesta. Viimeisenä rivissä lienee Eirik Hornborg, joka vuonna 1954 ilmestyneessä kirjassaan "Fänrik Ståls sägner och verkligheten" (Vänrikki Stoolin tarinat ja todellisuus) on tarkoin verrannut todellista tapahtumien kulkua Koljonvirran taistelussa Runebergin Sandels-runossaan esittämään kuvaukseen.

Voidaan kuitenkin myös olettaa Runebergin itsensä halunneen antaa tietynlaisen historiallisen kuvan Sandelsin panoksesta ja persoonallisuudesta, mutta tietoisesti paisuttaneen joitakin seikkoja. Niinpä Virran sillan luona tapahtuneesta kahakasta on runossa tullut suuri taistelu, Sandelsille runoilija on antanut kenraalin arvon, vaikka tämä

ko. ajankohtana oli eversti, ja Sandelsin itsepintainen kiinnipitäminen kello yhden aikamäärästä, jolloin sotatoimet aseleposopimuksen mukaisesti taas saisivat alkaa, osoittaa miltei yli-inhimillistä uskollisuutta tekstin kirjaimelle, puhumattakaan 'kenraalin' urhoollisuudesta hänen istuessaan valkoisen hevosensa selässä joenrinteellä, vaikka "surma on tähdätty päin tuhatsuu". Sandelsin asenne on teatterimainen — joka tapauksessa erittäin ajattelematon ja uhkarohkea — mutta muutenhan hänen rohkeutensa ja kuolemanhalveksintansa eivät olisi saaneet runoilijan toivomaa taustaa. Runeberg on siis todellisuuteen perustuen määllannut tämän taulun oman mielensä mukaan.

Sandels-runon on oikeastaan kaksinäytöksinen isänmaallinen draama. Ensimmäisen näytöksen muodostavat kolmetoista alkuaikaisia, jotka käsittelevät Partalan kylässä nautittua einestä, toisen näytöksen muodostuessa kolmestatoista jäljellä olevasta säikeistä, joissa tapahtumapaikkana on taistelukenttä Virran sillan luona. Molem-

mat näytökset ovat siis yhtä pitkät, mutta dramaattinen toiminta keskittyy kokonaan toiseen näytökseen, ja koko näytelmän ydin — Sandelsin pysyminen sanassaan tai hänen strateginen arvostelukykynsä, miten asian ottaa — esittäytyy tässä kaikessa loistossaan. Toinen näytös onkin se, joka on houkutellut edellä mainitut tulkitsijat heidän lukuisiin runon todellisuuspohjaa koskeviin mietteisiinsä ja selvityksiinsä. Ensimmäistä näytöstä on sitä vastoin tuskin ollenkaan tai vain sivumennen kosketeltu Runebergiä käsittelevässä kirjallisuudessa, mikä lähinnä johtunee sen leppoisasta, ehkä hiukan humoristisestakin tunnelmasta. Isänmaallisuudesta ja eettisestä näkökulmasta se ei ole yhtä ylevä kuin toisen näytöksen taistelukuvaus, jonka keskipisteenä on urhoollinen Sandels. Lienee sen vuoksi tässä syytä omistaa ensimmäiselle näytökselle pieni kommentaari.

Partalan aamiaiseen osallistuu kaksi henkilöä, Sandels ja nimeltä mainitsematon pastori. Sandelsilla on kaikki puheenvuorot pastorin ollessa mykkä henkilö, jonka tehtävänä on vain kuunnella. Neljännessä säkeistössä saapuu "sanantuoja", joka hengästyneenä kertoo, että aselepo on rikottu ja että ryssät ovat käyneet hyökkäykseen heidän kellonsa osoittaessa yhtä, ruotsalaisten kuitenkin vain kahtatoista päivällä. Seitsemännessä säkeistössä sanantuoja lähtee, mutta välittömästi sen jälkeen saapuu Sandelsin adjutantti, ja syntyy lyhyt kaksinpuhelu kenraalin — käytämme tätä nimitystä — ja adjutantin välillä. Kahdennessatoista säkeistössä adjutantti sinkoaa Sandelsille päin kasvoja raskaan syytöksen: "pahin pelkuri olette te". Seuraavassa säkeistössä Sandels nauraa adjutantille ja käskää satuloida jalon Bijounsa. Sitten hän ratsastaa taistelukentälle pastorin jäädessä Partalaan.

Kuten sanottu, tässä ensimmäisessä näytöksessä ei ole paljoakaan dramatiikkaa, mutta sitä vastoin melko yksityiskohtainen

miljöokuvaus — ateristiasta. Se on — näennäisesti — aloitettu lohella (alkuperäisessä ruotsinkielisessä runossa forellilla), mutta miten kala oli valmistettu, oliko se keitettyä, paistettua tai pariloitua, sitä ei ilmoiteta. Kun Sandels kuitenkin kolmannessa säkeistössä huudahtaa: "Oh, kastinta!", tuntuu todennäköiseltä, että kala oli keitettyä tai mahdollisesti paistettua, koska viime vuosisadan alussa yleensä tarjottiin kastiketta tällä tavoin valmistetun kalan kanssa. Kysyttäneen tällöin, mitä kastiketta Partalassa käytettiin, mutta vastaus voi sisältää vain otaksuman. C. Weltzinin v. 1804 Tukholmassa ilmestynyt keittokirja "Ny Kokbok, eller Anvisning till en myckenhet nu brukliga Mat-Rätters Tillredande...", joka siis Sandelsin aterian aikoihin oli varsin moderni, suosittelee paistetun lohien kanssa — forellin ja lohien valmistusohjeet olivat suurin piirtein samanlaiset — hapanimelää kastiketta, jonka valmistukseen on käytettävä "riittävästi herkkusieniä, hillospuleita, viinikurkkuja, intiaanikrassia ja korvasieniä". Lisätään kuitenkin, että "myös hedelmä- ja marjakastikkeet voivat tulla kysymykseen". Itse peruskastikkeen, siis hapanimelän, valmistusohjetta ei Weltzinin keittokirjassa ole, sillä tämä kirja ei sisällä lainkaan kastikeohjeita. Sitä vastoin "ruskea hapanimelä kastike" mainitaan Margaretha Nylanderin hiehon ruoanlaiton käsikirjassa "Handbok wid den nu brukliga Finare Matlagningen", jonka ensimmäinen painos ilmestyi v. 1822. Valmistusohje on seuraavanlainen:

"Lusikallinen voita ja puoli kourallista vehnäjauhoja käristetään yhdessä, sitten lisätään keitettyä vettä, minkä jälkeen kastiketta tasaisesti hämmennetään, kunnes se kiehahtaa. Tällöin sen tulee olla jossain määrin sakeaa. Nyt lisätään pari lusikallista hyvin pestyjä korinteja sekä ruskeaa siirappia ja etikkaa, niin että kastike näistä saa hapanimelän maun. Koirintien kiehattua tarpeeksi kastike on valmis."

Caisa Wargin keittokirja "Hielpreda i hushållningen för unga fruentimber" (Nuorten naisten talousopas), ilmestynyt v. 1755,

sisältää taas taimenen tai forellin valmistusohjeen, jossa sanotaan:

"Taimenet keitetään samalla tavoin kuin tuore lohi, jos halutaan keittää ne suolatussa vedessä, jolloin ne myös voidaan säilyttää jonkun aikaa; mutta jos halutaan syödä ne kuumina, voidaan niiden kanssa käyttää munakastiketta..."

Toinen Partalassa tarjottu ruokalaji on hanhihyytelö (dåb på gås). Sandels vakuuttaa sen olevan "herkkua kerrassaan", ja Weltzinin keittokirjassa julkaistu valmistusohje tuntuu samoin varsin herkulliselta. Näin se kuuluu:

"Hanhi ja ankkahyytelö (Daube på Gås och Anka)

Hanhen ja ankan runko, reidet ja siivet erotetaan rinnasta, minkä jälkeen kaikki pannaan tulelle raikkaaseen, hiukan suolattuun veteen upotettuna; annetaan kiehahtaa ja kuoritaan hyvin. Sitten liemeen lisätään — hanhen ollessa kysymyksessä — 1 suuri punasipuli, 10 neilikkaa, 1 pieni ruokalusikallinen pipuria, puolet kumpaakin lajia, 4 à 5 laakerinlehteä, pari vihreää tillinoksaa ja maun mukaan suolaa; tässä liemessä hanhi keitetään, ja kun se on murea, lisätään vähän etikkaa, jonka kanssa se saa kiehua valmiiksi; nostetaan sitten kattilasta jäähtymään. Sillä aikaa on keitetty kirkas hyytelö vasikansorkista, vihreän tillin ja etikan kanssa, ja värjätty se happomarjoilla tai saframilla. Tätä hyytelöä kaadetaan vähän vuoan pohjaan, ja jos hyytelö on keltaista, pannaan siihen joitakin punajuuren viipaleita, vihreitä laakerinlehtiä, kovaksi keitettyä munanvalkuaista; tuoreita tillin- ja persiljanoksia käytetään nytkin koristeena ja punaisen hyytelön läpi keitetyt porkkanan- ja sitruunanviipaleet näyttävät oikein kauniilta. Kun osa tästä on kaadettu vuokaan, asetetaan siihen myös hanhi, rinta leikataan siisteiksi viipaleiksi, jotka pannaan pohjalle ja ympäröidään koristereunuksella, sen jälkeen reidet, siivet ja kiviipiira sekä viimeiseksi ruho sopiviksi paloiksi hakattuna; kaiken yli kaadetaan sitten hyytelö tarkoin huolehtien siitä, että se jähmettyy vuoan ja lihan väliin. Kun kaikki on jäähtynyt, upotetaan vuoka nopeasti kuumaan veteen, jolloin hyytelö helposti irtaantuu ja voidaan kaataa vadille tai kulhoon."

Eineen viimeisenä ruokana ovat vasikan- kyljykset (kotlett av kalv). Tämä ruokalaji valmistettiin 1800-luvun alussa hiukan eri tavoin kuin nyt, joten avaamme taas Weltzinin keittokirjan tutkiaksemme valmistusmenetelmää. Ohje on seuraavanlainen:

"Kyljykset leikataan suuresta lihavasta vasikanrin- nasta, jokaiseen jätetään lyhyehkö luu, sitten ne ha- kataan yhdessä hienonnetun persiljan ja vasikan mu- nuaisrasvasta leikattujen kuutioiden kanssa; kyljyk- set muodostetaan pyöreiksi ja jotta niistä tulisi kor- keita ja täyteläisiä voidaan niihin liittää muutamia ohuita lihaviipaleita. Kun näin on saatu tarpeellinen määrä kyljyksiä, nämä kastetaan voisulaan ja vatkat- tuun munaan ja käännellään hienoksi raastetussa lei- vässä, persiljassa ja suolassa, sekä paistetaan voissa kullankeltaisiksi; kyljykset voidaan myös asettaa voilla ja jauhoilla paksusti voideltuun vuokaan ja antaa nii- den ruskistua uunissa; sen jälkeen ne tarjotaan kuu- mina, kastikkeen kera tai ilman. Sopivinta on marja- tai hedelmäkastike, jota valmistettaessa käytetään hui- kan voita, raastettua leipää, sokeria, marjamehua tai hedelmiä ja vettä."

Näyttää kuitenkin siltä kuin Runebergin tarkoituksena olisi ollut korvata vasikankyl- jykset toisella vasikanlihasta valmistetulla ruoalla, sillä runon käsikirjoituksessa ol- leessa säkeistössä, jonka runoilija sittem- min hylkäsi, sanotaan suomennettuna suun- nilleen näin:

Ei kiirettä, meillä on runsaasti aikaa,
Maistakaa toki vielä tätä ruokaa.
Aselepo jatkuu kello yhteen,
Ennen sitä ei käydä taisteluun.
Ettekö pidä vasikanmuhennoksesta,
Kellohan on nyt vasta puoli.

Koska vasikanmuhennos (ragu på kalv) ei siis tullut Partalan einespöytään, voidaan tämän ruoan valmistusohje jättää sikseen. Mainittakoon kuitenkin, että niin Caisa Warg kuin C. Weltzin antavat tarkat ohjeet tämänkin ruokalajin valmistamisesta.

Runon alkaessa Sandels istuu aamiais- pöydässä yhdessä pastorin kanssa. Ilmei- sesti ateria on jo hyvässä menossa, sillä keskustelun alkulauseista on jo suoriuduttu — ja eturuokat on nautittu — Sandelsin al- kaessa puhua aselevosta, joka päättyy kel- lo 1 päivällä. Rohkenemme sen vuoksi otak- sua, että aamiainen on aloitettu suolaisella palalla, jonka kanssa molemmat herrat ovat ottaneet geneverryypyn. Sitä Sandels tar- joaa adjutantilleenkin, tämän astuttua näyt-

tämölle: "Nyt kai lasi kirkasta alle — vai?" ("Se här, genever till först.") Voinee sen vuoksi olla mielenkiintoista tutkia tämän juoman historiallista taustaa.

Genever on hollantilainen erikoisuus ja tätä viinaa on 1500-luvusta lähtien valmistettu Hollannissa ja viety sieltä eri maihin. Vanhan ohjeen mukaan 1/3 ohramaltaita ja 2/3 ruisjauhoja sekoitettiin kuumaan veteen ja hämmennettiin veteläksi velliksi. Tämän jäähdyttyä lisättiin vähän hiivaa maskiin, joka sitten sai käydä 2—3 päivää, minkä jälkeen suoritettiin ensimmäinen tislauk. Toisen tislauksen jälkeen lisättiin survottuja katajanmarjoja, joiden siemenet eivät saaneet murskautua, koska siemeniin sisältyvä katajanmarjaöljy silloin antoi geneverille kitkerän maun. Toistamiseen uusitun tislauksen jälkeen tisle laimennettiin vedellä, niin että alkoholipitoisuus tuli olemaan 35—40 %. — Sivumennen sanoen Caisa Wargin edellä mainitussa keittokirjassa esitetään seuraava yksinkertaistettu katajanmarjaviinan (Enebärs-Brännwin) valmistusohje (seitsemäs painos, ilmestynyt v. 1780):

"Neljään kannulliseen (1 kannu = 2,62 litraa) viinaa otetaan neljä naulaa (1 naula = 425,1 g) kypsiä katajanmarjoja, jotka puhdistetaan, survotaan ja liotetaan."

Joh. Fischerströmin Ruotsin talouden ja luonnonopin sanakirjassa "Nya Swenska Economiska Dictionnairen, eller Försök til et Almänt och Fullständigt Lexicon i Swenska Hushållningen och Naturläran", osa 3 (ensimmäinen osa ilmestyi v. 1779, neljäs ja viimeinen osa, joka päättyi C-kirjaimeen, v. 1792) sanotaan viinaa (Bränwin) koskevassa kirjoituksessa:

"Englanti, Itävallan Flander, Saksa ja nimienomaan Hollanti kuluttavat eniten katajanmarjaviinaa, joka siellä on tunnettu nimellä *Genevre*. Hollanti on kehittänyt tämän juoman tuotannosta huomattavan teollisuuden ja valmistaa vuosittain usean miljoonan edestä. (Alaviitteessä ilmoitetaan valmistusarvon v. 1780 nousseen 12 miljoonaan liv-

reen.) Valmistuksessa noudatetaan eri menetelmiä; mutta ollakseen täydellinen juoman on pitänyt läpikäydä useita eri vaiheita. Jos mäsikäyksessä käytetään viljaa, jauhetaan tämä ensin jauhoiksi, ja ensimmäisen polton päätyttyä katajanmarjat lisätään seuraavan tislauksen tai puhdistuksen aikana, minkä jälkeen seuraa kolmas eli ns. varsinainen tislauk. Kun kaikki tämä on asianmukaisesti tehty, saadaan kristallinkirkasta, miellyttävän hajuista ja makuista genever-viinaa. (Alaviitteessä sanotaan: "Dunkerquessa valmistettu vie miltei voiton hollantilaiselta.") Juoma on virheellisesti valmistettu, jos sen väri on sinertävä; tällöin maku vaikuttaa terävältä, kiihottavalta ja pistävältä sen sijaan, että se olisi mieto ja miellyttävän aromaattinen." (Alaviitteessä mainitaan varoittavana esimerkkinä Warletonissa Englannissa valmistettu genever. Lienee sen vuoksi syytä tässä huomauttaa, että englantilainen juoma *gin* muistuttaa geneverä, ainakin se on katajanmarjoilla maustettu.)

Fischerström lisää valittaen, että "Ruotsi voisi sekä omiksi tarpeikseen että vientiin valmistaa parasta genever-viinaa. Vesi on täällä laadultaan parempaa kuin Hollannissa, ja katajanmarjoja on erittäin runsaasti; mutta lukuun ottamatta sitä vientiä, joka vuosittain suuntautuu lähinnä viimeksi mainittuun maahan, nämä hyödylliset marjat saavat suureksi osaksi jäädä kuivumaan. Menekin puuttuessa kansa ei ole ottanut tavakseen poimia niitä yleisesti. Muutamat säästäväiset ovat noudattaneet sellaista menetelmää, että he polttaessaan tavanmukaisesti viinaa viljasta ovat käyttäneet mäsikäyksessä väkevää katajaliuosta veden asemesta. Näin he ovat saaneet joitakin kannuja viinaa enemmän jokaisesta tynnyristä, ja mitä runsaammin katajanoksissa on ollut marjoja, sitä enemmän he ovat saaneet viinaa."

Järjestyksessä seuraava juoma Partalan aamiaisella tuntuu olleen madeira, ja kai-

kesta päättäen se juotiin forellien kanssa tai välittömästi niiden jälkeen. Tämä voi tuntua vähän merkilliseltä meidän päivinä, jolloin kalan kanssa mieluummin juodaan kuivaa valkoviiniä, mutta 1800-luvun alussa oli varsin tavallista, että eri ruokala-
jien kanssa nautittiin makeita ja raskaita vii-
nejä. Tässä yhteydessä on mielenkiintoista
nähdä, miten madeiraviini kuvataan Magnus
Orreliuksen liike- ja tarvikesanakirjassa
"Swenskt Köpmans- och Material-Lexicon"
vuodelta 1797. Siinä sanotaan:

"Madera-viini, lat. Vinum Maderense, saks. Madera-wein, ransk. Vin de Madère, portugalilaisella Madeiran saarella kasvava jalo viini, kuitenkin huonompaa kuin kana-
rialainen; madeiraa on kahdenlaista: Toinen on valkoista ja hyvin makeaa, toinen pu-
naista ja melko voimakasta. Tätä viiniä, jo-
ka kahden tai kolmen vuoden iän saavutet-
tuaan on varsin hyvää ja terveellistä, osta-
vat englantilaiset ja hollantilaiset yleisesti
Länsi-Intian siirtomaidensa tarpeiksi. Sitä
voidaan tilata Lissabonista."

Lopuksi olemme päässeet ehkä kuului-
simpaan juomaan Sandelsin pöydässä —
margoo-viiniin. Pääjohtaja K.-A. Fagerholm
kertoi minulle kerran, että kun alkoholimy-
mälät 1932 avattiin kieltolain tultua kumo-
tuksi, "margoo" oli ensimmäisinä päivinä
kysytyin viini. Yleisö ei tiennyt paljoakaan
viineistä, mutta muistettiin Sandelsin juo-
neen tätä viiniä Partalassa.

Margaux on pieni viininviljelysalue lähellä
Médocia Bordeaux'n maakunnassa. Laaja
tietosanakirja La Grande Encyclopédie (Pa-
riisi 1885) mainitsee, että "tärkeimmät viini-
tarhat kuuluvat neljään luokkaan ja parha-
na viininä pidetään Château Margaux'ta,
toiseen luokkaan kuuluvaksi lasketaan
Château Rauzan-Sègla ja Rauzan-Gassies,
kolmanteen luokkaan Château Lascombes
ja Durfort-Vivens. Lisäksi on, ilmoittaa sa-
nakirja, suuri määrä neljännen luokan vii-

nejä, jotka ovat peräisin porvareiden, käsi-
työläisten ja talonpoikien omistamista viini-
tarhoista. — Runebergin runossa ei maini-
ta, mitä luokkaa oli se margoo, jota Sandels
tarjosi pastorille, joten asiasta voidaan va-
paasti esittää arvailuja.

Nyt herää kuitenkin kysymys, oliko näi-
tä juomia, geneveriä, madeiraa ja margoota
todellakin saatavissa Ruotsi-Suomessa v.
1808 vai antoiko runoilija Sandelsin tarjota
sellaisia juomia, jotka olivat suosittuja ru-
non syntymisen aikoihin eli siis v. 1848. Mi-
tä ensinnäkin geneveriin tulee, on vaikea
sanoa, tuotettiinko sitä 1800-luvun alussa
Hollannista, kun vuoden 1799 tullitaksa ei
lähemmin määrittele eri viinalajeja, vaan pu-
huu ainoastaan "tislamattomasta palovii-
nasta, olkoon tämä sitten aineensa ja laa-
tunsa puolesta mitä tahansa", sekä "tislata-
tusta paloviinasta". Kauppakollegion ulko-
maankauppaa koskevissa vuosikertomuk-
sissa vuosilta 1808—19 erittely on jossain
määrin tarkempaa, ja siinä ilmoitetaan seu-
raavien viinalaatujen maahantuonti: "Rans-
kalaisen paloviinan (jolla tarkoitetaan kon-
jakkia ja armagnacia), viljaviinan (ei maa-
hantuontia Hollannista), reiniläisen viinan,
espanjalaisen viinan ja tislattua viinan." Huolimatta siitä, ettei geneveriä selvästi
mainita tuontitavaroiden joukossa, on kui-
tenkin hyvin luultavaa, että tätä juomaa tuo-
tettiin maahan. Niinpä amiraali Carl Tersme-
den kertoo muistelmissaan olleensa joulu-
kuun 15. päivänä 1734 amsterdamilaisessa
kapakassa, ja hän jatkaa: "Geneveriä si-
sältävä lasi, joka kiersi vieraasta toiseen ja
josta kaikki kesken tupakoimisensa vähän
maistelivat, tuntui minusta naurettavalta.
Kuitenkin minun oli tässäkin asiassa seu-
rattava esimerkkiä." Hän siis edellyttää, et-
tä juoma on hyvin tunnettu. Mutta tietenkin
on mahdollista, ettei Ruotsi-Suomessa v.
1808 ollut saatavissa aitoa hollantilaista ge-
neveriä, vaan että runossa mainittu juoma
on kotona valmistettua katajanmarjaviinaa.

Madeira laskettiin vuoden 1799 tullitaksan mukaan Kanarian viineihin, ja näihin kuuluivat myös "Malvasier, Canarie- ja Palm-Sec" ym. Kauppakollegion vuosikertomuksissa madeira ei esiinny eri nimikkeenä mutta sitä vastoin kyllä "Portugis Win", portugalilainen viini, jota madeirakin on. Magnus Orreliuksen ruotsalaisessa kauppa- ja tarvikesanakirjassa luemme hakusanan "Win" kohdalla seuraavan määritelmän: "Portugalilaista viiniä eli Porto-viiniä, joka jakautuu Muskatelli-, Passat- ja Madeira-viineihin, kaikki varsin kiihottavia ja väkeviä, väriltään useimmiten tummanpunaisia, joista sen vuoksi käytetään nimitystä Vin tinto eli värjätty viini."

Seuraavasta taulukosta ilmenee portugalilaisten viinien maahantuonti vuosina 1806—09 (mittayksikkönä on 1 aami = 157 litraa):

Portugalilainen viini (aamia)				
Tuontimaa	1806	1807	1808	1809
Tanska ...	84 17/20	79 11/20	—	—
Englanti ..	1/2	87 41/60	889 1/2	1189
Königsberg	—	35 11/12	—	—
Lyypekki .	13 7/20	7/20	—	—
Välimeri ..	—	4 41/60	—	73
Portugali .	84 29/60	675 2/15	84 1/15	181 13/60
Saksalaiset paikkakunnat ...	29 1/3	—	—	—

Maahantuonti kulki ensi sijassa Göteborgin ja Tukholman kautta, kun taas suoranaisten, suomalaisiin satamiin suuntautuva tuonti oli aivan vähäpätöinen. Niinpä Turun kautta tuotiin v. 1806 10 1/2, Helsingin kautta v. 1807 1 7/30 sekä Vaasan kautta 1 10/15 aamia viiniä, mutta sotavuosina 1808—09 ei suoranaista tuontia suomalaisten satamien kautta esiintynyt. — Vuosina 1808—09 näiden viinien tuonti Englannista oli näin runsasta siitä syystä, että Madeiran saari vuosina 1807—14 oli englantilaisten miehittämä.

Mainitussa vuoden 1799 tullitaksassa ei liioin ole eritelty puna- ja valkoviinejä, vaan

nämä esitetään yhteisellä nimikkeellä "kaikki muut viinit, valkoiset ja punaiset, tässä erittelemättömät, Ranskasta, Espanjasta, Portugalista, Välimerenmaista, Kreikan arkipelagista, Kreikasta ja Levantista". Sitä vastoin ranskalaisten viinien, niin punaisten kuin valkoistenkin, maahantuonti esitetään kauppakollegion vuosikertomuksissa vuosilta 1806—19 eri taulukossa, joka mm. osoittaa tärkeimpien tuontimaiden olleen Ranska ja Englanti. Ranskasta tuotiin v. 1806 ranskalaista puna- ja valkoviiniä 5 908 23/30, v. 1807 3 252 9/20, v. 1808 740 1/2 ja v. 1809 3 915 4/15 aamia. V. 1808 tapahtunut voimakas lasku on nähtävä sodan muodostamaa taustaa vasten. Englannista tuotiin v. 1806 26 13/20, v. 1807 1 820 19/30, v. 1808 8 518 41/60 (!) ja v. 1809 9 748 17/20 (!) aamia. Sotavuosina Englanti oli siis Ranskan asemesta ruvennut toimittamaan näitä tavaroita Ruotsiin. Tärkeimmät tuontisatamat olivat nytkin Göteborg ja Tukholma. Suomalaisten satamien kautta tapahtunut tuonti oli vähäistä ja ilmenee seuraavasta taulukosta:

Saapuneet ulkomaiset juomat

Ranskalaista viiniä, punaista ja valkoista (aamia)				
Tuontisatama	1806	1807	1808	1809
Turku	182 1/2	19	—	—
Helsinki	66 3/20	32 1/4	—	—
Loviisa	26 7/12	—	—	—
Kokkola	5 19/30	13 1/15	—	—
Oulu	6 1/30	8	—	—
Pori	5 59/60	2 9/20	—	—
Vaasa	6 5/6	12 8/15	—	—
Raahe	—	2/3	—	—
Kristiinankaup. .	4 17/20	3/4	—	—
Kaskinen	—	—	—	—

Taulukosta käy ilmi, ettei ranskalaisten viinien suoranaista tuontia suomalaisten satamien kautta esiintynyt sotavuosina 1808—09. Sen sijaan ranskalaista viiniä tuotiin Suomeen v. 1809 solmitun Haminan rauhan jälkeen. Tämä ilmenee esim. marraskuun 8. päivänä 1809 Vaasan meritullikamarissa päiväystä selvitystodistuksesta, jossa sa-

notaan, että kaljaasi "Trofast", päällikkönään laivuri G.F. Withander oli saapunut Tukholmasta tuoden mm. 2 härkätynnyriä (!) Médoc-viiniä. Härkätynnyrillinen vastaa 2,35 hehtolitraa ja laiva toi siis 470 litraa Médoc-viiniä — ehkä juuri margoota?

— — —

Partalan aamiainen sai pikaisen lopun, kun Sandels käski satuloimaan hevosensa ja ratsasti taistelutantereelle; "pastori" tuntuu jääneen aamiaispöydän ääreen. Tämä oli Runebergin mukaan kutsuttu aterialle antamaan Sandelsille topografisia tietoja, koska tunsu seudun. Mutta pastori ei ennätä sanoa sanaakaan, sillä Sandels on koko ajan äänessä, vain sanantuojan ja nuoren luutnantin keskeyttämänä, jonka viimeksi mainitun sanotaan olevan Sandelsin adjutantti. Kysyttäneen ehkä, *kuka* tämä mykkä pastori oli, mutta kysymys on oikeastaan tarpeeton, koska hän todennäköisesti on runoilijan mielikuvituksen tuote ja on otettu runoon vain sen tähden, että Sandelsilla olisi auditorio kuuntelemassa puheitaan. Sallittakoon minun kuitenkin palauttaa mieliin, että lisalmen seurakunnan — johon Partalakin kuului — kirkkoherra Johan Lagus, oli kuollut v. 1806, jolloin vt. kirkkoherraksi oli määrätty seurakunnan toinen apulaispappi, Per Johan Collan, joka v. 1812 nimitettiin kirkkoherranviran vakinaiseksi haltijaksi. Hänet oli jo v. 1798 kaksikymmentäyhdeksänvuotiaana pappina valittu seurakunnan toiseksi apulaispapiksi ja hänellä oli siis ollut kymmenen vuotta aikaa oppia tuntemaan tämä seutu. Mutta onhan tietenkin otettava huomioon myös seurakunnan ensimmäinen apulaispappi, Erik Valdén, joka oli nimitetty v. 1799, sekä ylimääräinen pappi, vt. apulaispappi Johan Erik Beyrath, nimitetty virkaansa v. 1805. Joku näistä kolmesta papista tuntuu siis ajan ja paikan puolesta soveltuvan Sandelsin äänettömäksi pöytävieraksi.

Runebergiä koskevassa kirjallisuudessa kuvaus Partalan aamiaisesta on antanut ai-

hetta huomautuksille, ja esim. Snellman piti sitä liian pitkäksi venytettynä. Niin ikään on väitetty Runebergin itsensä olleen kiinnostunut hyvästä ruoasta ja aamiaiskuvauksen sen vuoksi olleen niin sanoaksemme palanen hänen omaa itseään. Fredrika Runeberg vastusti tätä käsitystä kertoessaan Runebergiä koskevissa muistiinpanoissaan "Anteckningar om Runeberg" kahdessa eri kohdassa, vähän eri sanoin mutta asiallisen yhtäpitävästi, sen minkä muisti Sandels-runon taustasta. Niinpä hän tähdentää, että "Runeberg oli erittäin asiallinen eikä hänen suinkaan tarvinnut käyttää osia omasta persoonallisuudestaan mallina luonnehtiesaan jotakin henkilöä. Pieni esimerkki tästä on mm. kuvaus Sandelsin aamiaisesta Partalassa. Joku oli vähän aikaisemmin kertonut pari kaskua Sandelsin mieltymyksestä hyviin pöydän antimisiin, ja kun Runeberg oli kirjoittanut runon alun, hän näytti sen minulle ja sanoi nauraan: 'näetkö, siinä Sandels sai taipumuksestaan herkutteluun.' On kuitenkin nähty jossain väitettävän, että Runeberg olisi liian kiinnostunut hyvästä ruoasta, kuten ilmenee Sandelsin aamiaisen kuvauksesta jne." — Fredrika-rouva kiiruhtaa tässä lisäämään, ettei Runeberg "aterioidensa suhteen halunnut mitään ylenpalttisuutta, kaukana siitä. Mutta sikäli hän oli tarkka, että kaiken piti olla valmistettua juuri hänen makunsa mukaan, ruoka ei esim. saanut olla yhtään suolaisempaa eikä vähemmän suolaista, ei makeampaa eikä vähemmän makeaa, ei enemmän eikä vähemmän keitettyä tai paistettua jne. kuin hän halusi. Usein tämä ei ollut niinkään helppoa, koska hänen makunsa, kuten useimpien ihmisten, oli suuresti riippuvainen hänen voinnistaan." — Tähän ei ole muuta lisättävää, kuin että se on hienosti formuloitu lausunto Runebergin oman 'herkuttelun' puolustamiseksi. Hänen kulinaarista sukulaisuuttaan Sandelsin kanssa Partalassa Fredrika-rouvan puolustuspuhe ei kumoa, vaan pikemminkin korostaa.